Milchbrot

Dauer: Aufwändig Kategorie: Backrezepte Nachspeisen Saison: Ganzjährig Für: Keine Angaben

Zutaten

1 KG	Mehl
1 PKG	Germ
160 G	Zucker
80 G	zerlassene Butter
2	Eier
500 ML	lauwarme Milch
1 TL	Salz
1 PKG	Vanillezucker
	Hagelzucker oder Zuckerglasur

Zubereitung

1. Mehl in eine Schüssel geben, Germ hineinbröseln, restliche Zutaten dazugeben und mit der Milch zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.
2. Teig gehen lassen.
3. Den Teig in 8 gleich große Stücke teilen.
4. Jeweils 4 zu einem Zopf flechten.
5. Nochmals kurz gehen lassen.
6. Mit versprudeltem Ei bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen.